ДО ІСТОРІЇ НАПОЇВ У ХАРЧОВІЙ КУЛЬТУРІ УКРАЇНЦІВ

Лідія АРТЮХ

У матеріальному житті етносу чималу роль відіграє не лише культура їжі, але й культура пиття: виготовлення напоїв, їх роль у системі харчування, етикетні норми їх споживання. Вивчаючи історію походження того чи іншого продукту, ми поглиблюємо наші знання про історію й етнографію народів на різних етапах їх розвитку. До таких продуктів можна віднести й напої — безалкогольні, слабоалкогольні й алкогольні, які відіграють значну роль у системі народного харчування.

Одним з найпопулярніших традиційних напоїв в українців був узвар із сушених (взимку й навесні) і свіжих (влітку і восени) фруктів і ягід. Судячи з простоти приготування і доступності сировини, його можна вважати одним з найдавніших, і навіть сьогодні він є суттєвою часткою повсякденних напоїв. Готували (і досі готують) узвар із сушини на щодень найчастіше взимку і у бідні на вітаміни весняні дні. Подавали узвар і на хрестинах, родинах та інших урочистостях. Подібно до киселю, він у деяких районах України використовується як остання страва.

Узвар (взвар, вар, киселиця, юшка) — друга за значенням святвечірня страва. Готували узвар не лише на Святий вечір, але саме цього дня він набував особливого значення, підкреслюючи символіку родючості, добробуту, благоденства. Варили його із сушини — заздалегідь заготовлених ягід і фруктів: груш, яблук, слив, вишень, малини, чорниць, ожини тощо. Найбільше клали груш і слив або вишень. Знятий з вогню узвар заправляли медом або цукром і настоювали протягом ночі. Тоді він ставав духм'яним і набував золотаво-червоного кольору. Кутя й узвар ще зранку займали почесне місце на столі під образами — на Покуті. Стіл вистеляли сіном, на нього клали чистий настільник-скатертину, потім вишиваного рушника (часом із вишитим текстом: "Христос народився — восславим Його!")

Відомий народознавець першої половини XIX століття Микола Маркевич подає такий рецепт класичного узвару: "Узвар подається увечері: 24 грудня, 31 грудня і 5 генваря. Узяти сухих груш, яблук, вишень, слив, родзинок, винних ягід (*А.:* інжиру) і рожків (*А.:* М. Маркевич, очевидно, має на увазі прянощі в стручках, можливо, духм'яний перець); обмити й налити кип'яченою водою; накрити кришкою, поставити в піч до ранку; вранці вийняти з печі, налити меду й поставити у холодне місце, а увечері подавати" [1].

Перчений узвар з медом та іншими додатками був основою для іншого надто популярного здавна українського народного напою — варенухи.

У поученнях XII ст. є згадка про перчений мед як напій: "Питие же многое, медъ и квасъ, вино, медъ чистый пьпьряный" [2]. Етнографічні матеріали дозволяють припустити, що це був напій типу української "варенухи", "вареної", "запіканки" або російського чи білоруського "сбитня" [3]. Згадка про варену є у Д. Яворницького: "Подано було в чашках духм'яну варену, найулюбленіший напій у козаків, що пропонувався у заможних господарів і завжди в урочистих випадках" [4]. А. Скальковський теж нерідко згадує варенуху серед улюблених напоїв козаків: "Горілка, мед, пиво угорське, кримське, тобто судацьке, вино (малвазія) лилися цілою рікою. Варенуху готували із горілки, прянощів, меду та сушених фруктів, зварених разом. У Запорожжі та й у всій Україні цей напій вельми шанували, й пригощання варенухою вважалося до певної міри виявом дружби й поваги до дорогого гостя" [5].

У XVIII, XIX і на початку XX ст. варенуху (варену) ще часто готували в Україні (найбільше в Середній Наддніпрянщині, Полтавщині й на Півдні). Це був суто народний напій, і нині він ще подекуди готується на урочистості. Зварену сушину (найчастіше груші, вишні й сливи, але не гребували й малиною, смородиною, яблуками та ін.) настоювали, відціджували і заправляли медом і цукром, всілякими запашними травами (чебрецем, материнкою, м'ятою, мелісою, васильками) або й заморськими спеціями (гвоздикою, імбирем, анісом, духмяним перцем), а головне — червоним пекучим перцем. Все це разом проварювали. Варенуха була гострою, але мала бути дуже солодкою, духмяною й гарячою. Дехто з багатших добро-

діїв додавав до варенухи горілки, щоб напій мав легкий алкогольний присмак. А винахідливі господині додавали для смаку пахущу домашню ягідну наливку. Але частіше її робили безалкогольною, а смаку вона набувала за рахунок доброго узвару, меду й перцю.

У І. Нечуя-Левицького є сюжет про жарт отця Мельхиседека зі своїми гостями, який, вихваляючи свою варенуху ("і з родзинками, і з конфетами, і з усякими корінцями"), подав гостям чисту воду з перцем [6]. Описує автор в іншому творі частування вареною гостей Катериною Хмельницькою: "Незабаром винесли в садок стіл, а на столі поставили срібні дзбани з варенухою. Варенуха була чудова, зварена з меду, з узвару, з родзинок та калини, з дорогої горілки та дорогого вина... Медовий та винний дух з кубків та кухликів розлився попід грушами і змішався з важкими пахощами квіток, васильків, м'яти, рути та гвоздиків. Гості кинулися до столу, як бджоли до меду, і обступили стіл. Солодкий і наркотичний дух варенухи приманив навіть паннів із садка" [7].

Про цей гарячий і гострий напій писав І. Котляревський наприкінці XVIII століття у "Енеїді":

А після танців варенухи
По філіжанці піднесли.
І молодиці-цокотухи
Тут баляндраси понесли.
Дідона кріпко заюрила,
Горщок з вареною розбила... [8]

Український етнограф Микола Арандаренко вважав варенуху головним напоєм на всіх урочистостях на Полтавщині: "Приготовляють варену чи варенуху, для якої беруть вишні, сливи, а в багатших людей — родзинки й чорнослив, кладуть туди трохи меду, а для духу кориці й гвоздики, наливають наливкою й варять" [9].

Славетний Микола Маркевич подає навіть рецепт варенухи (середина XIX ст.): "Усі припаси, ті, що для узвару; (див. узвар); налити їх горілкою, покласти меду за своїм смаком і трохи стручкового перцю. Закупорити горщик, як при запіканці і поставити на 12 годин у гарячу піч. Вийнявши споживати. Гарячий смачніше; а потім і фрукти їдять" [10].

У добу Київської Русі, і в цілому в середньовіччі, дуже широко вживали мед, і не лише як їжу чи напій, але і як ліки: "Еще много медъ яжь, уцелееш" [11]. Відомо, що одну з перших праць з медицини написала дочка київського князя Мстислава і онука Володимира Євпраксія, де, зокрема, пропонувалися численні рецепти на основі меду [12]. Мед і віск були одними з основних продуктів експорту на Русі [13]. Медом платили податі й оброк князеві. Археолог В. Сєдов вважав, що бортництво у слов'ян ще з VI ст. грало хоч і підсобну роль, все ж посідало помітне місце в господарській діяльності. Мед також був обов'язковим атрибутом братчини [14]. У Стародавній Русі відрізняли прісний мед, зокрема в сотах, який вимірювали пудами, від хмільного, що лічили бочками. Широко споживали й дикий мед — "свепет".

Існували спеціальні сховища для хмільного меду й вина — "медвьницы", і для прісного — "медуші", що охоронялися так само ретельно як комори і клуні.

У документах XIV—XV ст. нерідко згадуються борті й пасіки: "... На Оуле на реце землю зъ бортью, на Витебьскомъ рубежи землю съ бортью, на Наче на реце землю зъ бортью..."; "...и даемъ наше село Надеево й с приселкомъ, й съ кропивники, й со всемъ правомъ, с лесомъ, й с дубровами, с полемъ, с бортьми й съ сеножатьми..."; "...и со лесы, із дубровами, ї с пасиками со всеми границами..." [15] Бортництвом займалися в Україні і в козацькі часи. Д. Яворницький наводить розповідь 116-річного старика: "Привілля у них таке було, що тепер такого не віднайдеш ні близько, ні далеко... А бджоли тієї, а меду? Мед і в пасіках, мед і в зимівниках, мед і в бурдюґах — так і стоїть в липових кадках: скільки хочеш, стільки й бери, — більш за все від диких бджіл: дика бджола всюди сидить: і на комишах, і на вербах; де буркун — у буркуні, де трава — у траві; за нею і проходу не було: буває, вирубають дупла, де вона сидить" [16]. Згадуються "дерева бортні" й "дань медова" і в універсалах Богдана Хмельницького [17].

Борті й пасіки водилися в Україні аж до XVIII ст., у XIX бджолярсто починає занепадати, а у XX мед майже повністю в повсякденному побуті витісняється цукром. У Літопису Самовидця не раз згадуються пасіки (зокрема, у скаргах про утиски козаків) [18]. У листі гетьмана Пилипа Орлика до Війська Запорозького з проханням переглянути своє рішення щодо повернення під владу Росії засте-

рігається: "Где под московскою владзою осядете, где будете напотим на соли, на рибі и на звіру здобиватися, где будете пасіки свої міти и стада, которие под обороною хана его млсти росплодилисте, ховати и пасти?" [19] Мандрівник Йоган Готліб Георгі, описуючи Запорожжя, зазначав, що "в замку Січовому чи то фортечці були збудовані торгові ряди, в котрих зверх хліба, муки, м'яса, масла, меду та інших харчових припасів, продавалися усілякі шовкові тканини..." [20]

Прісний мед додавали до страв (каш), їли його з борошняними виробами, робили з нього ситу, що в давньоруські часи побутувала як повсякденний і обрядовий напій, і як ритуальний напій дійшла до XX–XXI ст. Із стільникового меду ситу готували в такий спосіб. Стільниками заповнювали до половини дерев'яну діжку і доливали по вінця крутим окропом. Для підвищення температури води кидали туди кілька розігрітих у печі каменів. Вода закипала, віск спливав. Після охолодження, коли віск застигав, його знімали, а діжку ставили у прохолодне місце, щоб напій не забродив. Пили свіжим. Іноді робили простіше, певний сурогат сити: розводили теплою водою відкачаний мед у відповідній пропорції.

Ситою заправляли кутю й коливо, запивали густі страви: "А медъ сытити по сим" (1440 р.), "И оттоле Псковичи начаша медъ сытити и корм сбирати" (1473 р.) [21]. Імовірно, вона була останньою стравою, звідки й пішов вислів "насититись", наїстися "досита", тобто вдовольнити голод. Літописець так і говорить: "Ядяхом мяса, лукъ, хлебы до сыти" (986 р.) [22]. Остання ж страва, що подавалася наприкінці застілля, служила ненав'язливим натяком гостям виходити з-за столу. Таким чином, сита ставала етикетним знаком, символом кінця трапези.

Сита служила й основою для варки квасного меду. В XVII ст. Богдан Хмельницький видавав дозволи священикам ситити мед: "...Надалисми универсалъ священником капитулы Киевской на сычене кануновъ, теды ведлугъ наданого универсалу од нас свещеницы мають по две кади меду сытити, и то в Бровары..."; "...Позволисмо тым листомъ нашоим всим вобець, кому о том ведат належить, ижъ позволисмо велебному господину отцу угумену и всей капитуле монастыря Братского Киевского канунов двох сычене, так и иншимъ священником киевских церквей, то ест канун крещенский и воздвиженский, которые кануны не болей, толко так, яко и киевские священики сытят, мают быть сычени" [23].

Д. Яворницького, що працював з інформаторами, які ще пам'ятали запорозьку старовину, в гостях у діда Дмитра Бута частували різною стравою, "котра складалася із цілих шести перемін, починаючи з борщу і закінчуючи медом" [24].

Сита була обов'язковою традиційною стравою на поминках. Іван Нечуй-Левицький, описуючи поминки священика 20-х років XIX століття, розповідає: "Старий батюшка наприкінці парастаса підняв голос і голосніше покликнув "Вічную пам'ять" небіжчикові. ...А в той час титар, сивий, аж білий, з довгими вусами, тричі навхрест підійняв вгору здоровий полив'яний червоний жбан сити, придержуючи зверху рукою хліб, котрим був накритий жбан" [25].

Мед як пивний напій у X–XIII ст. варили у "переварах" – чанах, у яких варили також і пиво, і які служили, крім того, ще й мірами: "Творяше празникъ великъ, варя 300 проваръ меду" (996 р.) [26]. Жоден бенкет, жодне свято чи урочистість не обходилися без меду. Розповідаючи про смерть і поминки князя Федора Святославовича, літописець з гіркотою зауважує: "Сватба пристроена, меды изварени, невеста приведена, князи позвани" (1233 р.) [27]. Ольга, влаштовуючи тризну по чоловікові, вимагала від винуватців-древлян "пристроити меды многи в граде идеже оубисте мужа моего да плачюся над гробом его, и створю трызну мужю своему. Они же то слышавше съвезоша меды многи зело и възвариша" (945 р.) [28].

Мед був обов'язковим напоєм на кожній учті і в князів, і в монастирях [29], мед давали пити навіть малим дітям [30], і тільки в піст церква суворо обмежувала його вживання: "Нъ всяко сами ся въздержите отъ всего, и детем не даите медоу пити во все говение" (XII ст.) [31].

Російський археолог О. Арциховський наводить церковне поучення у Кормчій XIII ст., де встановлювався регламент вживання м'яса, риби, молока і рослинної їжі, згідно пісних і скоромних днів. Для м'ясоїду нормою є "меду по 3 чаши в неделю", а для пісних днів – "меду не пий во все говенье, токмо егда рыбице

еси, по чаше испивай". З цього він робить висновок, що рибу готували в такий спосіб, що її доводилось запивати медом [32]. Це хибне твердження. Просто, не в усі пісні дні дозволялося їсти рибу навіть мирянам. А в ті дні, коли риба допускалася, можна було також пити і заборонений в інші дні мед.

Згадуються мед і пиво як найпопулярніші напої і у Мартина Ґруневеґа. Він пише про Львів 1582 року: "Тут величезна кількість пива і меду, не тільки місцевого, але й привізного. А вино їм привозять також з Молдавії, Угорщини, Греції. Інколи на ринку можна побачити в стосах більше тисячі бочок вина — там його склад" [33]. Мандрівник П. Алеппський, перебуваючи у XVII ст. в Землі Козаків свідчив: "Щодо меду, котрий теж варять, то він п'янить" [34]. Польський дослідник Ян Бистронь, віддаючи похвалу хмільному меду, як улюбленому напою в Польщі, зауважує, що "найбільше меду було істотно на Поділлі, але не бракувало його й у інших місцевостях; знаменитий був також мед ковенський" [35]. Автор наводить захоплюючу поетичну похвалу медові Себастьяна Фабіана Кленовича з Роксоланії, де той зневажливо звертається до італійського винороба: "Що твої вина перед нектаром Русі?", і з гордістю стверджує, що галичани мають нектар божий. Там же він зауважує скорочення виробництва й споживання питного меду з другої половини XVIII ст. [36]

У XVIII і XIX століттях мед ще був широко представлений на різноманітних учтах. І. Нечуй-Левицький не раз згадує питний мед у різноманітних контекстах. Пили й на Великдень, і на Проводи, і на весілля. "Прийшов Великдень. Першого дня по обіді трохи не вся вільшаницька громада зібралася на цвинтар на мед, що титар і братчики по старому звичаю наварили к празнику... Чоловіки й молодиці обсіли кружками увесь цвинтар. Скрізь в середині кружків, на зеленій траві видно було простеляні рушнички або білі хустки. На рушниках стояли пляшки з медом, лежали крашанки, пироги, шматки пасок для закуски; подекуди біліла пляшка з горілкою" [37]. Варили і мед, і варенуху на весілля: "Прокоповичка повиточувала з барилець усі наливки, які були в неї в льоху, наварила варенухи, медів" [38].

Відомий російський дослідник напоїв В. Похльобкін реконструює виготовлення вареного меду у XII—XIII століттях, для якого брали води всемеро більше, ніж меду, додавали патоку з пивного сусла чи кавунового цукру, дріжджів або вареного хмелю. За технологією, його слід було кілька разів переливати з однієї діжі в іншу, щоб припинити активний процес бродіння і надати медові неймовірної міцності [39].

У більшості середньовічних документів на другому після меду місці стоїть пиво. Його виготовляли з ячменю, солоду і хмелю. "Дают ему-то ведь пива пьяного", — говориться в билині про Добриню [40]. Описуючи військо, яке перепилося за річкою П'яною, літописець каламбурить: "...наехаша в зажитии мед и пиво, испиваху допьяна без меры, и ездять пьяни, по истине за Пьяною пьяни" (XIV ст.) [41]. Вихваляючи чесноти преподобного Сергія, автор його "Житія" повідомляє, що з ранніх літ святий "пива и меду никогда вкушающи, ни к устом приносящи или объюхающи" (XV ст.) [42].

Пиво як напій ставиться в багатьох давніх текстах поруч з брашном — їжею, що свідчить про його значну роль у харчуванні: "Пищоу и пиво в роуках дръжали", "Не сниду ни на брашьно, ни на пиво", "Не мози ни брашна, ни пива прияти" [43]. Значення пива в середньовічному харчуванні було настільки вагомим, що пивом називали також всіляке питво. Пивом справляли поминки чи тризну по покійних: "Игумену и чернецам по Степане паметь творити пивом по сили" [44]. Церква вводила заборону на вживання пива під час посту, про що роз'яснювалося навіть князеві Володимиру Мономаху (1053—1125): "Не потребно есть о посте беседовати ти, и паче же о непитии вина или пива въ время поста" [45]. Князь Литовський Ольгерд (XIII—XIV ст.) прославився своїм тверезим способом життя: "Въ всеи же братии своеи Олгерд превзыде властию и саномъ, понеже пива и меду, ни вина, ни кваса не пияше" [46].

В актах XVI—XVII ст. нерідко згадується пиво у переліку головних харчових видатків [47].

Павло Алеппський, трапезуючи у козаків, відзначав, що "у Землі Козаків нема вина, але навзамін його п'ють відвар з ячменю, дуже приємний на смак. Ми пили його замість вина, — продовжує мандрівник, — що ж було робити? Але цей ячмінний відвар прохолоджувальний для шлунку, особливо в літній час" [48].

У різних українських монастирях (Києво-Печерському, Густинському, Троїцькому та ін.) гостям подавали "спочатку мед, потім пиво, за тим чудове червоне вино із власних виноградників"; а також: "Поставили на стіл кухлі з пивом і соління парами". Відзначав чужоземець і щедрість отців церкви: "Нам привозили мед і пиво у великих діжках" [49].

У XVIII ст. пиво було досить поширеним напоєм, чи не повсякденним. Сильвестр Кулябко, ректор Києво-Могилянської академії, просив для своїх восьми вчителів "пива на философейского гарцов [50] два, а на протчіих по гарцу, на осми на день гарцов девять, а в год три тисячи двести восемьдесят пять, гарнец...по три копейки, денег девятьдесят восем рублей пятьдесят копеек" [51]. Ян Бистронь наводить вірш Клоновича з Роксоланії, який "з регіональним сантиментом" вихваляє галицьке пиво:

"...w tej uprawie biegli Haliczanie
Ciągną ze chmielu korzyści nie lada:
Ich towar głośny, póki świata stanie,
Kupią go wshędzie, kędy Bachus włada.
...Sarmackie zielsko zarywno oczadzi
Pijaństwo zjęte węzłу braterskiemi,
Panuje krajom i dodawa chluby:
Każdy wychwala owoce swej ziemi,
My nashe piwo, Grek swoje cekuby" [52].

(У обробітку того вправні галичани
Добувають з хмелю користі чимало:
Їх товар відомий, поки світ стоятиме,
Купують його всюди, коли володарює Бахус.
...Сарматське зіллячко однаково задурманить
Пияцтво, пов'язане узами братства,
Панує країною й додає слави:
Кожен вихваляє плоди своєї землі,
Ми — наше пиво, грек — свої цекуби).

У винеробних регіонах Європи пиво зневажалося як "напій для бідних". Легран д'Оссі (XVIII ст.) вважав, що погіршення економічної ситуації в країні примушувало його жителів переходити на пиво, а з покращенням добробуту вони знову охоче повертались до вина. "Хіба не бачили ми самі, — зауважує він, — як нещастя Семирічної війни (1756—1763 рр.) доводили до подібних наслідків? Міста, де до того знали тільки вино, навчилися використовувати пиво, і сам я знаю таке місто в Шампані, де за рік було влаштовано відразу чотири броварні" [53]. Ще з середньовіччя Європа поділялася на регіони, де віддавали перевагу вину, і такі, що мали уподобання до пива (меду). Наш регіон можна віднести до останніх.

Вино було виноградним, переважно привозним, і споживали його тільки вищі верстви населення, а з X ст. воно стало ритуальним церковним напоєм на Русі [54]. Можливо, саме тому з кінця XII — початку XIII ст. на Русі почали виготовляти у невеликій кількості власні виноградні вина, які називали "вино твореное" [55].

Це відзначав і мандрівник Йоган Готліб Георгі: "Маючи ж всюди добре пиво, хороший мед і привозні наливки, як і добре хлібне вино, не дбають про виноградне, й дуже мало споживають таке, проте заводять просторі виноградні сади, особливо в Південній стороні Малої Росії" [56]. Коли у XVII—XVIII століттях шляхта стала гребувати пивом і медом задля модного іноземного вина, патріотично налаштовані поети закликали: "Краще було, коли наші напої пили... Браття! Не погордуємо медом, вернемось до пива!" [57] Мода на іноземні вина поширювалась на Польщу, Литву, Русь і Україну: в аристократичних колах пили угорські, італійські, французькі вина, популярним було також рейнське вино, яке пили з цукром [58]. Проте, власне світське, а не монастирське, широке виробництво вина з винограду поширилось в Україні лише з XIX століття, переважно в Криму.

Квас — повсякденний і святковий безалкогольний напій, що вживали і в піст, за цілком справедливим твердженням Л. Нідерле, був відомий слов'янам ще з язичницьких часів [59]. Не має рації, очевидно, відомий дослідник В. Похльобкін, який вважав, що квас з'явився пізніше від хмільного меду і виник на основі медових технологій аж у XII ст. [60]. Адже згадки про квас зустрічаються вже у документах X—XI ст. Квас, на відміну від меду і навіть пива, був напоєм демократичним, доступним у повсякденні й простолюдинові. Недарма літописець, вихваляючи щедрість і жебраколюбство князя Володимира (996 р.), серед страв, призначених для бідних, називає квас: "Повеле пристроити кола, въскладъше хлебъ, мяса, рыбы, овощь разноличьныи, медъ въ бчелках, и въ других квасъ, возити по городу" [61].

На квас ніколи ніяких обмежень не накладалось. Хоча в ортодоксальних текстах зустрічалися й заклики: "Да празднуем в безквасии

и чистоте и истине" (XIII ст.)[62], однак, судячи з того, як часто зустрічаються в середньовічних документах згадки про квас, до цих волань не прислухалися.

Найпоширенішим був сирівець — хлібний квас, потім ячмінно-солодовий, готували також яблучний, щавлевий, буряковий, березовий, кленовий. Способи приготування були прості: або шляхом природної ферментації житніх сухарів чи солодового борошна, залитих окропом, або ж досягали бродіння за допомогою хмелю. У Стоглаві згадується: "И про такихъ держати квасы сладкие, черьствые и выкислые" [63]. У даному випадку тут названо кваси, що зберігалися за різними технологіями: черствими називали свіжі, а викислими — витримані напої. Кваси, що довго бродили і витримувалися, могли бути досить п'янкими, тому людей, які зловживали пивом, медухами, вважали п'яницями і називали "квасниками": "Подобаеть епископоу не порочьну быти, оучительноу, не квасникоу" [64]. Саме простота приготування і приємний смак дали цьому напою право на таке тривале існування — аж до наших днів.

Кваси виготовляли і з березового ("березовиця") чи кленового соку шляхом додавання для зброджування хмільних сухарів чи сушеного житнього хліба. Ян Бистронь зауважує, що "на Литві" охоче пила березовий сік навіть шляхта [65]. Для виразнішого смаку клали у кваси із соків дерев ягоди журавлини, брусниці, нерідко заправляли медовими сотами. Такі кваси збереглися в Україні, зокрема на Поліссі, аж до XX ст. Ставили кваси яблучні й грушові з плодів дикорослих дерев.

Березовий квас, зауважував Ян Бистронь, був широко вживаний і в Литві (очевидно, він мав на увазі усі східні землі, тобто й Україну, частина якої певний час входила до її складу). Березовий квас охоче пили й простий люд, і шляхта, з котрої сміялися поляки — "литвини, виховані на березовій юшці" [66]. Кленовий сік і квас були менш поширені в Україні й не збереглися до наших днів.

Виготовляли багато різноманітних наливок, що викликали захоплення і в своїх споживачів, і особливо в іноземців. Павло Алепський високо оцінював вишнівку, яку він, очевидно, вперше покуштував у Землі Козаків: "У срібних визолочених чашах були різноманітні горілки й англійські вина, а також напій із вишень, на зразок густого соку, приємний на смак і благовонного аромату" [67]. Наливки — вишнівка, слив'янка, спотикач, малинівка, чорнична та інші — споживалися переважно у святкових оказіях, і були привілеєм не лише панського чи козацького столу, але й селяни запасали їх чималу кількість для престижних гостин.

Якщо наливки готувалися настоюванням ягід на меду й цукрі, то до настоянок додавали й горілку. У З. Клиновецької в першій справжній українській кулінарній книзі початку XX століття в розділі "Напої" можна зустріти рецепт і спотикача, і пальонки, і полинівки, й кусаки, й бодянівки, й кантабасу, і ще з десяток рецептів настоянок [68]. З теплим і добрим гумором М. Гоголь описав у своїй повісті "Старосвітські поміщики" частування гостей Пульхерією Іванівною чисельними й різноманітними наливками й настоянками. "Ось це, — говорила вона, знімаючи корок з графина, — горілка, настояна на деревій і шавлія. Якщо в когось болять лопатки чи поперек, то дуже помагає. Ось це на золототисячник: якщо у вухах дзвенить і по обличчю лишаї спричиняються, то дуже помагає. А ось ця — перегнана на персикові кісточки; ось візьміть чарку, який пречудовий запах. Якщо якось, устаючи з ліжка, удариться хто об ріг шафи чи столу і набіжить на лобі гугля, то варто йому тільки одну чарочку випити перед обідом — і все як рукою зніме, в ту ж хвилину все минеться, начебто зовсім не бувало" [69].

Іван Котляревський уславив чималу кількість наливок і настоянок у своїй "Енеїді". Ось лише частина із згаданих — на сливах, айві, терені, імбирі, корені калгану, паленому цукрі:

І кубками пили слив'янку,
Мед, пиво, брагу, сирівець,
Горілку просту і калганку,
Куривсь для духу ялівець.

Не здужав голови звести
Поки не випив півквартівки
З імбером пінної горілки.

Пили сикизку, деренівку,
І кримську вкусную дулівку,
Що то айвовкою зовуть [70].

Приїхавши од Турна з балу,
Пальонки дома ковтонув [71].

Часом у середньовічних документах згадується брага — різновид невареного пива чи збродженого пивного сусла [72]. У А. Скальковського в переліку обідніх страв і напоїв козаків називаються "горілка, мед, пиво і брага у великих кінвах". Універсал гетьмана Самойловича за 1685 рік усталює право кожного вільно шинкувати "пивом, медом і брагою", а "особи, котрі завідують орендою не мають витягати жодних датків від тих медових, бражних і пивних шинків" [73]. Брагу не раз згадує й І. Котляревський:

Цебри сивушки там стояли
І браги повнії діжки.
Сивуху так, як брагу, хлеще [74].

Брага служила й основою при виробництві горілки.

Винокуріння, зокрема виробництво горілки шляхом перегону, імовірно, з'явилося не раніше XIV ст., оскільки в жодних документах, включаючи грамоти XIV ст., згадок про винокурні не зафіксовано. В. Похльобкін вважав, що на рубежі XII—XIII ст. виникають тільки передумови для виготовлення горілки, а власне виробництво "хлібного вина" чи то "хлібного спирту" може бути віднесене тільки до другої половини XIV—XV ст. [75]. Хоча назва "оковита" ("aqua vitae") була вигадана лікарем Папи Римського Арнольда Вілляновано (середина XIII ст.), який начебто вже володів мистецтвом перегонки вина на спирт винятково для лікарських потреб.

В. Похльобкін також припускав, що виробництво горілки ("водки") могло починатися тільки у сильній державі з концентрованою владою, якою на той час він називає Росію. Щодо України, то, на його думку, як цілісний господарський, а тим паче державний організм, вона становила в ті часи "порожнє місце". І тому налагодити винокуріння до XVII ст. (тобто до приєднання України до складу Росії) історично було неможливо [76]. Якщо виходити з посилки, що "винокуріння вимагає контролю в усьому — від надходження й збору сировини до нагляду за ходом виробництва, збутом і збереженням готового продукту" [77], то з цим твердженням можна було б погодитися. Але факти свідчать, що винокуріння, особливо у перші часи після виникнення (перша третина XIV ст.), було стихійним, а в часи козаччини надмірне споживання міцних спиртних напоїв вже навіть стає моральною проблемою.

І все ж горілка була обов'язковим напоєм вже у XVIII ст. на столі пересічного громадянина. Ректор Києво-Могилянської академії Сильвестр Кулябко у 1743 р. просив на харчування для своїх восьми вчителів "горілки на осми в год дается разов четири — на філософійского по шесть кварт, а на протчих семи учителей по четири кварти, в год на осми сто тридцать шесть кварт, смякая на денгу кварту по десяти копеек, денег тринадцать рублей шестьдесят копеек" [78].

У XIX — на початку XX століть населення України здебільшого дотримувалося законів державної монополії на виготовлення горілки. Порушення відбувалися переважно в роки війни чи в інших екстремальних випадках. Із середини XX століття починається масове виробництво самогону — горілки, виготовленої з цукрового буряка, слив, абрикос, винограду, з житнього чи ячмінного солоду, цукру та інших базових продуктів. І попри запеклу боротьбу представників радянської влади проти "самогонщиків", цей промисел продовжував стало функціонувати. Відносна дешевизна і легкодоступність напою призвела до збільшення споживання алкоголю, особливо на весіллях, хрестинах та інших святах і урочистостях. Якщо на початку XX ст. на пересічне весілля селянин заготовляв від 3 до 10 л горілки, то у 80-і роки ця цифра зросла до 100—200 л.

При частуванні алкоголем, як і при частуванні стравами, здавна дотримувалися певних усталених норм. Частування горілкою гостей в Землі Козаків відбувалося без принуки. Павло Алеппський так описує прийом у Богдана Хмельницького: "За тим подали до столу миски з горілкою, котру пили ложками, ще гарячою. У нього нема виночерпія, ні особливих людей для подачі йому їжі й пиття. Гетьману поставили вищий сорт горілки у срібному кубкові, він спершу пропонував пити патріарху, потім сам пив і частував кожного з нас, оскільки ми стояли перед ним" [79]. Пили, звичайно, не ложками, а ковшами, які були в ходу у козаків. Напої наливали у великі дерев'яні коновки

з підвішеними до них дерев'яними коряками чи михайликами [80], тобто, власне ковшами.

Ці прийоми (без принуки, без насильства), на думку мандрівників, вигідно відрізнялися від подібних у Московії, де гості страждали від настирливої гостинності, що виявлялася у надмірному споживанні спиртного. "Воєвода послав принести велику кількість напоїв: горілки, вина й іншого, — писав П. Алеппський, — і примушував нашого владику патріарха, а також і нас, багато пити, хоча ми ще не снідали, так що довів нас до знемоги. Один із його слуг обходив нас з тарілкою огірків, інший — з тарілкою редиски, підносячи нам закуску. Спершу пили за здоров'я їхнього патріарха, потім молитви за нього, потім за його наближених" [81].

Звичаї принуки, що мали свої корені у традиціях припрошування, розвивалися з роками із зростанням добробуту. З XIX ст. відомі приказки, які, можливо, значно давніші: "Давали їсти й пити, та не було кому просити", "Вміла подавати, та не вміла припрошати", "Їсти й пити було, та принуки не було", — з яких видно, що припросини-принуки стають нормою і в українців.

Надмірність споживання алкоголю засуджувалася в народі здавна. В усіх ранніх поученнях зустрічаються перестороги: "Похотению едению время и мера, питию время и мера" [82]; "Не пресыштатяися въ всякои питии и не разливаися на различьна брашьна" [83]; "Дым прогонитъ пчелы, а пьянство святого духа прогонить, пьяница всь плоть есть и всь страстехъ исполненъ; пьяница ничто же блага не помышляеть..., а во пьянице святыни отинудь есть" [84]. У Києво-Печерському патерику в "Поученнях до простої чаді" таврувалося пияцтво як велике зло: " Яко пьяного смрадомъ отрыгающа, бог толма ненавидить, яко же мы пса мертва смердяща гнушаемся! ... Покайтеся, и лишитеся такова празднования, еже упиватися по праздникомъ, и плачитися, кающеся о пьянстве вашем..." [85] І хоча відомий вислів, що приписується князеві Володимиру: "Руси есть веселие питие, не можемъ бес того быти" (986 р.), став хрестоматійним, пияцтво засуджувалося й християнською, і побутовою народною мораллю.

Пияцтво засуджувалося у церковній літературі і в XV, і в XVI ст. У поученні митрополита Даниїла заповідалося і єпископам, і пресвітерам, й іншому священному причту не пиячити, не грати в кості і у шахмати. Так само слід було чинити "й мирським людям, що у шахматах і у пияцтві вправляються" [86].

Пияцтво було притаманне такому особливому лицарському станові, як козацтво. Гійом де Боплан з подивом писав: "Зате, я гадаю, навряд чи жоден народ у світі давав би собі стільки волі у питті, як вони, бо не встигають протверезіти, як одразу ж (як-то кажуть) починають лікуватися тим, від чого постраждали" [87].

Ту ж рису козацького побуту засуджував і Д. Яворницький: "Великим недоліком запорозьких козаків була їхня пристрасть до спиртних напоїв. "У пияцтві й бражництві, — говорить очевидець, — вони прагнуть перевершити одне одного, і навряд чи знайдуться в усій християнській Європі такі безтурботні голови, як козацькі. Нема в світі народу, котрий міг би змагатися у пияцтві з козаками: не встигнуть проспатися і знову вже напиваються" [88]. Тому в козацьких думах корчму називають "княгинею", а за особливу доблесть вважалося уміння перепити іншого. Хизування своїми пристрастями виливалися і в особливий "горілчаний" гумор:

— Хто ти?
— Оковита!
— А з чого ти?
— Із жита!
— Звідкіля ти?
— Із неба!
— А куди ти?
— Куди треба!
— А білет у тебе є?
— Ні нема!
— Так отут же тобі й тюрма! [89]

Шинки й корчми, що були, за словами літописців, "немал в каждом дворі", провокували нестриманість, "свари, позви", "безчетности и частиє забойства [90].

Проте такий спиртний розгул козаки дозволяли собі лише у вільний час: "Однак усе це тільки під час дозвілля, — зазначав заради справедливості Г. де Боплан, — бо коли вони воюють або коли задумують якусь справу, то вкрай тверезі"; "Під час походу ці люди дотримуються тверезості, і якщо між ними трапиться п'яниця, отаман наказує викинути його

в море. Окрім того, жодної горілки везти з собою не дозволяється, оскільки під час походів і експедицій вони високо цінують тверезість" [91]. Про те ж писав і Д. Яворницький. Цитуючи Літопис Самійла Величка, він розповідав про тяжку кару для тих, хто і в походах дозволяв собі пити: кошовий отаман просто викидав їх за борт козацького човна — чайки [92]. До характеристики козаків Д. Яворницький додає: "Втім, поринаючи в розгул і бражництво, запорозькі козаки, однак, не були схожі на тих жалюгідних п'яниць, котрі пропивали свої душі в чорних і душних кабаках і котрі втрачали в них усякий образ і подобу створінь божих: лицар навіть у пиятиці залишався лицарем" [93]. Взагалі, незважаючи на те, що в народі пиятство вважалося за особливу ознаку молодецтва, на Запорожжі його визнавали за ваду, а коші боролися з ним, як із справжнім злом.

Однак не поспішали із введенням "сухого закону", про що свідчить інтерцизний універсал гетьмана Самойловича за 1685 рік: "І щоб кварта простої горілки в орендах продавалася нароздріб по три чехи, а при гуртовім продажі, тобто на весілля й на хрещення дітей, має продаватися за дешевшу ціну, щоб не заборонялося людям, як козакам, так і посполитим, на такі акти купити горілки на боці або викурити її вдома… Ми дали цей універсал усім узагалі обивателям Лубенського полку" [94].

Гарячі безалкогольні напої — кава і чай почали входити в побут лише у XVIII ст., та й то лише в шляхти, багатого купецтва й міщан, що дотримувалися моди. Каву пили переважно з молоком і цукром. Але здебільшого все ж через дорожнечу цього заморського напою споживали його сурогат. У З. Клиновецької (поч. XX ст.) наводяться рецепти жолудевої, житньої кави, і навіть бурякової кави.

У народі ж кави не знали практично до середини XX століття, а замість чаю вживали відвари з пахучих лікарських трав: чебрецю, материнки, звіробою, м'яти, меліси та ін., а також квітів шипшини й липи, гілок і листя малини, вишні, сливи тощо. У XVIII ст., коли посилилися російські впливи на Україну, Литву й Польщу, дешевий чай поступово завойовує і цей ринок. Входить в моду у містах ранкове і пообіднє чаєпиття з самовару, а трав'яні чаї засуджуються [95]. Нині трав'яні чаї знову вертаються у побут українців і як окремі напої, і в додатках до чаю.

1 *Маркевич Н.* Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Извлечено из нынешняго народнаго быта и составлено Николаем Маркевичем. — К., 1860. — С. 163–164.

2 *Срезневский И.* Материалы для словаря древнерусского языка. — С.Пб., 1895. — Т. 2. — С. 122.

3 *Артюх Л. Ф.* Українська народна кулінарія (Історико-етнографічне дослідження). — К., 1977. — С. 61–62.

4 *Эварницкий Д. И.* Запорожье в остатках старины и преданиях народа. — С.Пб., 1888. — Ч. 1. — С. 65.

5 *Скальковський А. О.* Історія Нової січі або останнього Коша запорозького. — Дніпропетровськ, 1994. — С. 200–201.

6 *Нечуй-Левицький І.* Старосвітські батюшки й матушки. Повість-хроніка. — К., 1963. — С. 83, 120, 121, 122, 123.

7 *Нечуй-Левицький І.* Гетьман Іван Виговський. — К. — С. 418.

8 *Котляревський Іван.* Енеїда. — К., 1969. — С. 18.

9 *Арандаренко Н.* Записки о Полтавской губернии, составленные в 1846 году, в трех частях. — Полтава, 1848, 1849, 1852.

10 *Маркевич Николай.* Обычаи, поверья, кухня… — С. 171.

11 *Срезневский И. И.* Материалы… — С. 122.

12 *Богоявленский Н.* Древнерусское врачевание в XI–XVII вв. — М., 1960. — С. 137; Кавецкий Р. Е., Балицкий К. П. У истоков отечественной медицины. — К., 1954. — С. 14.

13 *Зимин А. А.* Холопы на Руси (с древнейших времен до конца ХУ в.). — М., 1973. — С. 26; Гаркави А. Я. Сказания мусульманских писателей о славянах и русских. — С.Пб., 1870. — С. 198.

14 *Седов В. В.* Восточные славяне в VI–XIII вв. // Археология СССР. — М., 1982. — С. 328.

15 Грамоти XIV ст. — К., 1974. — С. 133, 143, 144.

16 *Яворницький Д. І.* Історія запорозьких козаків. У 3-х т. — К., 1990. — Т. 1. — С. 75.

17 Універсали Богдана Хмельницького. — К., 1998. — С. 69, 102, 118.

18 Літопис Самовидця. — К., 1971. — С. 46, 47 та ін.

19 Архів Коша Нової Запорозької Січі. Корпус документів 1734–1775. — К., 1998. — Т. 1. — С. 61.

20 *Георги Иоган Готлиб.* Описание всех, обитающих в Российском государстве, народов. — С.Пб., 1799. — Ч. 4. — С. 360.

21 *Срезневский И. И.* Материалы… — Т. 3. — С. 877.

22 ПРСРЛ. — Т.1. — С. 96.

23 Універсали Богдана Хмельницького. — С. 160, 171.

24 *Эварницкий Д. И.* Запорожье в остатках старины… — С. 153.

25 *Нечуй-Левицький І.* Старосвітські… — С. 7.

26 ПСРЛ. — Т. 1. — В. 1. — С. 125.

27 ПСРЛ. — Т. 3. — С. 49.

28 ПСРЛ. — Т. 1. — В. 1. — С. 57.

29 *Романов Б. А.* Люди и нравы Древней Руси. — М.; Л., 1966. — С. 160.

30 *Воронин Н. Н.* Пища и утварь // История культуры Древней Руси. — М.; Л., 1948. — Т. 1. — С. 96.

[31] *Срезневский И.* Материалы... – Т. 2. – С. 122.
[32] *Арциховский А.* Пища и утварь // Очерки русской культуры XIII–XV веков. Материальная культура. – М., 1969. – Ч. 1. – С. 302.
[33] *Ісаєвич Я.* Україна давня і нова. Народ, релігія, культура. – Л., 1996. – С. 144.
[34] Путешествие Антиохийского патриарха Макария в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Павлом Алеппским. – В. 2. От Днестра до Москвы. – М., 1897. – С. 25.
[35] Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów w dawnej Polsce. Wiek XVI–XVIII. – Warszawa, 1976. – T. 2. – C. 497.
[36] Там само.
[37] *Нечуй-Левицький І.* Старосвітські... – С. 16.
[38] Там само. – С. 82–83.
[39] *Похлебкин В.* История водки. – М., 1991. – С. 56.
[40] Былины. – Л., 1957. – С. 106.
[41] ПСРЛ. – Т.4. – С. 73.
[42] Житие преподобного и Богоносного отца нашего Сергия Чудотворца и похвальное ему слово, написанное учеником его Епифанием Премудрым в XV веке // Памятники древней письменности и искусства. В. 58. – С.Пб., 1885. – С. 36.
[43] *Срезневский И.* Материалы... – Стлб. 930.
[44] Там само. – Стлб. 931.
[45] Там само.
[46] ПСРЛ. – Т. 4. – С. 72.
[47] Акти села Одрехови. – К. – С. 45, 46 та ін.
[48] Путешествие Антиохийского патриарха... – С. 25.
[49] Там само. – С. 91, 75, 45.
[50] Гарець, гарнець – міра, що дорівнює 3,28 л.
[51] Києво-Могилянська Академія кін. XVII – поч. XIX ст. Повсякденна історія. – К., 2005. – С. 53.
[52] Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów... – С. 495.
[53] *Бродель Фернан.* Структуры повседневности. Возможное и невозможное. – М., 1986. – С. 258.
[54] *Нюстрем Э.* Библейский словарь. – Стокгольм, 1969. – С. 65.
[55] *Похлебкин В.* История водки. – С. 31–32.
[56] *Георги Йоган Готлиб.* Описание... – С. 344.
[57] Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów... – С. 496.
[58] Там само. – С. 499.
[59] *Нидерле Л.* Славянские древности. – М., 1956. – С. 200.
[60] *Похлебкин В.* История водки. – С. 34–38.
[61] ПСРЛ. – Т. 1. – В. 1. – С. 126.
[62] *Срезневский И.* Материалы... – Т. 1. – В. 1. – Стлб. 72.
[63] Там само. – Стлб. 1202–1203.
[64] Там само.
[65] Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów... – С. 493.
[66] Там само. – С. 492.
[67] Путешествие Антиохийского патриарха... – С. 98.
[68] *Клиновецька З.* Страви й напитки на Україні. – К.; Л., 1913. – С. 100–116.
[69] *Гоголь Н.* Собрание сочинений в шести томах. Т. 2. – С. 19–20.
[70] *Котляревський І.* Енеїда. – К., 1969. – С. 18, 40, 134.
[71] Там само. – С. 194.
[72] *Величко С.* Літопис. – К., 1991. – Т. 1. – С. 302.
[73] *Скальковський А.* Історія Нової січі... – Дніпропетровськ, 1994. – С. 199.
[74] *Котляревський І.* Енеїда. – С. 18, 46.
[75] *Похлебкин В.* История водки. – С. 57, 77.
[76] Там само. – С. 91.
[77] Там само. – С. 91, 92.
[78] Києво-Могилянська Академія... – К., 2005. – С. 54.
[79] Путешествие Антиохийского патриарха... – С. 35.
[80] *Яворницький Д.* Історія запорозьких козаків. – С. 244.
[81] Путешествие Антиохийского патриарха... – С. 122.
[82] Памятники литературы Древней Руси. XII век. – М., 1980 – С. 400.
[83] *Срезневский И.* Материалы... – Т. 3. – Стлб. 42.
[84] Памятники литературы Древней Руси. XII век. – С. 404.
[85] Там само. – С. 404, 406.
[86] Памятники литературы Древней Руси. XV – первая половина XVI века. – М., 1984. – С. 394.
[87] *Де Боплан Гійом Левассер.* Опис України, кількох провінцій Королівства Польського, що тягнуться від кордонів Московії до границь Трансільванії, разом з їхніми звичаями, способом життя і веденням воєн. – К.; Cambridge, 1990. – С. 30–31.
[88] *Яворницький Д.* Історія запорозьких козаків. – К., 1990. – С. 238–239.
[89] Там само. – С. 239.
[90] Літопис Самовидця. – С. 125.
[91] *Де Боплан Гійом Левассер.* Опис України... – С. 31, 71.
[92] *Яворницький Д.* Історія запорозьких козаків. – С. 239.
[93] Там само.
[94] *Величко С.* Літопис. – С. 302.
[95] Bystroń Jan Stanisław. Dzieje obyczajów... – С. 507.

The culture of drinks and food takes an important place in the traditional life of the specific ethnic group. This article is a description of the traditional “drink culture” in Ukraine. An author tells about preparation of the traditional drinks, it’s role and place in the life of the communities, drinking etiquette.



Вечорниці на Андрія. Фотоархів ДМНАП НАНУ



Андріївська гра-обряд «Калита». Фотоархів ДМНАП НАНУ



Весільний коровай. М. Кролевець Сумської обл. 2006 р.
Фото Б. Макаровця



Весільний стіл в інтер'єрі мальованої хати з Полтавщини в ДМНАП НАНУ.
Автор інтер'єру С. Щербань. Фото Є. Гайової



Пряничні дощечки. Фото Є. Гайової



Весільні голуби (перед випіканням).С. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл. 2000 р. Фото Л. Пономар



Весільні голуби з калиною і барвінком. С. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл. 2000 р. Фото Л. Пономар



Полтавські праники. Фотоархів Л. Орел



Великоднє печиво. Черкаська обл. 2004 р.
Фото Л. Артюх



Паска. Черкаська обл. 2004 р. Фото Л. Артюх



Весільний калач для нанашки (весільної матері). 2004 р.
С. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл.
Фото Л. Артюх



Калач молодого. 2004 р. С. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл.
Фото Л. Артюх



«Рожество». Різдвяна випічка. 2004 р. С. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл. Фото Л. Артюх



«Помана» поминальна випічка. 2004 р. С. Стіна Томашпільського р-ну Вінницької обл. Фото Л. Артюх